

時間作為熱或冷食品的一項 公共衛生控制措施

規定61-25：零售食品機構



www.scdhec.gov/food

五個關鍵的危險因素

再三確認食物傳染疾病的發作：

1. 不正確的儲存溫度

2. 烹飪不充分

3. 受污染的設備

4. 來源不安全的食物

5. 個人衛生差

本單張說明第1和2條。

規定 61-25：

引用 3-501.19

只要某些要求得到滿足，場所不是專門服務極容易受感染的人口，如醫院，時間可以用作一種公共衛生控制的措施。

有關要求參見右邊的資訊。

公共衛生的原因

在沒有溫度控制的情況下保存食品，允許產品隨著周圍環境加溫和冷卻。無論冷卻還是加溫條件，致病微生物的生長取決於食品在最理想溫度範圍內所處的時間長短。

時間作為一項公共衛生控制措施 (TPHC) 指利用時間代替溫度監控食品。

食品機構現在可以利用時間作為一項安全食品 (TCS 食品) 時間/溫度控制的公共衛生控制，如果他們能夠滿足某些時間限制和方針，則四至六小時無需溫度控制。

引用 **3-501.19** 允許使用時間作為一項安全的公共衛生控制，如果適當地滿足下列條件，食品可以保存在 45°F 和 130°F 之間：

- » 預先準備的書面程式**必須被保存在零售食品機構裏**，並在要求時向 DHEC 提供。
- » 程式**必須明確地說明相隔多久使用溫度。**



在沒有溫度控制的情況下保存熱或冷食品，有一種設備可以開發一種程式，儲存食品最長四 (4) 小時，如果滿足：

- » 當食品離開熱或冷藏溫度控制時，食品最初的內在溫度低於 45°F 或者高於 130°F；**並且**
- » 食品被標記或者其他被明確標識：
 - 取出溫度控制的時間；
 - 四 (4) 小時的廢棄時間；**或者**
 - 兩者。

在沒有溫度控制的情況下保存冷食品，有一種設備可以開發一種程式，儲存食品最長六 (6) 小時，如果滿足：

- » 離開溫度控制時，食品最初的內在溫度 45°F 或者更低；**以及**
- » 在六 (6) 小時的時間週期內，食品溫度在任何時間內不超過 70°F。



**一旦達到時間極限，任何剩餘的食物
都必須立即食用或者廢棄。**